



【 ポークナツクル コールスローを添えて 】

【材料】

・ポークナツクル (sous vide) :

ポークナツクル 4本

・コールスロー (sous vide) :

白キャベツ	200g	すりおろしたオレンジピール	2g	すりおろしたレモンピール	2g
すりおろした生姜	1g	ラード	25g	塩・コショウ	

・アプリコットピューレ :

ドライアプリコット	60個	バニラビーンズ	1本	水	1L
砂糖	100g	ゴールドラム酒	大さじ1		

・付け合わせ :

ソテー、カラメリゼしたミニコーンとサルシフィを添えます

【調理】

・ポークナツクル (sous vide) :

ポークナツクルを3時間マリネし、完全にきれいにします。フライパンですべての面をさっと焦がします。

冷ました後に、ポークブロス20ml、ナッツサイズのバターと一緒に真空パックします。

フュージョンシェフの設定温度64°Cで、24時間調理します。氷水で冷やしてから置いておきます。

繰り返しブロスをかけながら、180°Cのオーブンで10分間焼きます。

・コールスロー（sous vide）：

白キャベツを細い千切りにし、ボウルに入れておきます。

オレンジピール、レモンピール、生姜、ラードを加え、よく混ぜ合わせてから真空パックします。

フュージョンシェフの設定温度 90°Cで 20 分調理します。氷水で冷やしてから置いておきます。

・バニラとアプリコットピューレ：

全ての材料を 30 分間低温で煮込みます。粗熱をとり、バニラビーンズを取り除きます。

ラム酒を入れ、かき混ぜます。サーモミックスで混ぜ、裏ごしします。

レシピ提供：Diego Dato シェフ

フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳